WORKSHOP/TALLERES

Los talleres tendrán lugar en el Centro Lácteo ESNEKI Leartiker, en Markina-Xemein, donde los participantes tendrán la oportunidad de trabajar directamente con expertos y explorar diferentes aspectos de los productos lácteos tradicionales e innovadores.

Los talleres se llevarán a cabo en las instalaciones de Esneki Zentroa. Para quienes lleguen en coche privado, hay aparcamiento gratuito disponible junto al recinto.

Se dispondrá de autobuses a ESNEKI, que saldrán del punto de encuentro de Plateruena a las 8:30. El regreso al mismo punto en Durango está programado para las 22:00 (después del Cheese Buffet).

Todas las opciones de talleres incluyen una visita guiada a nuestras instalaciones, que ofrece una visión entre bastidores de los procesos, equipos y entornos de investigación que sustentan la actividad del Centro.

Opción 1: Queso fresco y cuajada tradicional

Un taller práctico centrado en dos pilares de la tradición láctea vasca: el queso fresco y la cuajada (“mamia”). Los participantes aprenderán sobre el proceso de elaboración y el delicado equilibrio entre textura y sabor que caracteriza a ambos productos.

**Debido a limitaciones de aforo, este taller se organizará en varias sesiones, con un máximo de 25 participantes por sesión.*

Opción 2: Queso tradicional semicurado de leche de oveja

Este taller profundiza en la producción de queso curado de leche cruda de oveja, un producto tradicional de la región. La sesión abordará los principios de manejo de la cuajada, el prensado y la maduración, combinando métodos tradicionales con explicaciones técnicas.

**Debido a limitaciones de aforo, este taller se impartirá en una única sesión con un máximo de 25 participantes.*

Opción 3: Cata técnica de quesos desarrollados en ESNEKI

Una cata guiada diseñada para participantes interesados en la evaluación sensorial y el desarrollo de productos. Los asistentes degustarán una selección de quesos elaborados en ESNEKI, analizando la textura, el aroma, los perfiles de sabor y las decisiones tecnológicas detrás de cada uno.

***Debido a limitaciones de aforo, este taller se organizará en varias sesiones para dar cabida a todos los participantes.*